

Menus du restaurant scolaire de La Rivière de Corps



Menus du 12 janvier au 06 mars 2026



Légende :

Recette d'Isabelle / de
Joé



Produit Local



Produits Bio



Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
Rosette et ses condiments	Soupe aux 4 légumes	Chou chinois râpé	Salade verte et ses croutons	Betteraves rouges
Céleri rémoulade	Soupe de carottes et de lait de coco	Salade composée	Salade d'endives aux agrumes	Macédoine de légumes
Blanquette de poisson	Sauté de boeuf		Mignonin au veau sauce brune	Sauté de porc basquaise
Quenelles à la tomate	Falafels et sa crème ciboulette	Bolognaise végétarienne	Flan	Saucisse végétarienne basquaise
Riz créole	Haricots verts	Pâtes	Petits pois carottes	Pomme vapeur
St Paulin	Bûche mi-chèvre		Yaourt nature	Chanteneige bio
Brie	Vache qui rit	Fromages	Petit suisse	Petit moulé
Compote de pommes	Fruit Bio	Crème dessert à la vanille ou au chocolat	Tarte fine aux pommes d'Isabelle	Yaourts locaux aux fruits
Compote de pomme cassis		Repas Végétarien	Flan de Joé	
lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
Pizza au fromage	Salade coleslaw au céleri BIO	Soupe aux choux	Choux blancs aux raisins	Taboulé
Tarte aux légumes	Endives vinaigrette	Salade composée	Betteraves vinaigrette	Salade de riz au thon
Haut de cuisse rôti	Lasagnes au chèvre	Boulettes au boeuf sauce vigneronne	Colin sauce dieppoise	Palette à la diable
Nuggets de blé		Oeuf dur sauce mornay	Galette de lentilles sauce tomate	Steak végétarien sauce moutarde
Gratin de choux-fleurs	Épinards	Pommes vapeur	Haricots beurre	Frites
Saint Môret	Camembert		Tomme noire	Petit suisse
Edam	Petit moulé	Fromages	Vache qui rit	Yaourt nature
Mousse au chocolat de Joé	Fruits BIO	Fruit de saison	Gâteau à l'ananas d'Isabelle	Fruit de saison
Flan nappé caramel			Tarte aux pommes	
	Repas Végétarien			
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
Quiche aux fromages	Salade coleslaw aux raisins	Rillettes et ses cornichons	Salade au thon	Chou blanc vinaigrette
Feuilleté au hot dog	Pomelos au sirop	Salade composée	Salade de pommes de terre	Salade d'avocats
Blanquette de dinde	Poisson pané et son citron	Sauté de poulet à la crème	Échine de porc aux épices	Tortillinis ricotta épinards
Émincé végétal kebab	Omelette au fromage	Boulette de lentilles à la crème	Galette fromagère	
Riz	Haricots blancs à la tomate	Haricots verts	Ecrasé de brocolis à la crème de Normandie	Sauce fromagère
Kiri	Cantadou		Petit suisse	Chanteneige bio
Gouda	Petit moulé	Fromages	Yaourt nature	Tomme noire
Pot crème speculoos de Joé	Fruit de saison bio	Gâteau au yaourt de Joé	Ananas au sirop	Yaourt brassé local aux framboises
Fromage blanc aux fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Yaourt brassé local aux cerises
				Repas Végétarien

Menus du restaurant scolaire de La Rivière de Corps



Menus du 12 janvier au 06 mars 2026



Légende :

Recette d'Isabelle / de
Joé



Produit Local



Produits Bio



Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
Macédoine de légumes	Salade de pommes de terre aux oignons rouges	Salade d'endives	Radis noir et son petit beurre	Mâche aux lardons
Betteraves à la bulgare	Houmous et son toast	Salade composée	Céleri râpé au citron	Champignons à la crème
Paupiette au veau sauce échalote	Parmentier de	Côte de porc forestière	Sauté de poulet à la moutarde	Poisson meunière et sa crème ciboulette
Flan de légumes		Légumes sautées, boulgour et pois chiches	Omelette	Galette de lentilles à la tomate
Pommes de terre rissolées	Butternut	Printanière de légumes	Haricots verts persillés	Riz pilaf
Carré de l'est bio	Carré frais	Fromages	Vache qui rit Bio	Yaourt nature
Emmental	Kiri	Crème dessert	Mimolette	Petit suisse
Crêpe sucre ou confiture	Fruit de saison	Corbeille de fruits	Marbré au chocolat de Joé	Crème dessert caramel
Corbeille de fruits			Tarte fine aux pommes d'Isabelle	Crème dessert praliné
Chandeleur	Repas Végétarien			
lundi 09 février	mardi 10 février	mercredi 11 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
Pamplemousse au sirop	Macédoine de légumes mayonnaise	Oeuf dur mayonnaise	Mâche aux croûtons à l'ail	
Soupe de poisson et ses croûtons	Radis noir vinaigrette	Salade composée	Salade de betteraves rouges	
Cordon bleu	Sauté de porc au caramel	Pilons de poulet tex mex	Oeuf dur	Menu à thème Les Tropiques
Cordon bleu végétarien	Quiche aux poireaux d'Isabelle	Merguez végétarienne	Florentine gratiné	
Cubes de butternut	frites	Et ses légumes couscous et semoule bio		
Petit moulé	Chanteneige bio		Saint Morêt	
Tomme blanche	Chèvre	Fromages	Edam	
Fromage blanc et son sucre cassonnade	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	
Fromage blanc et son coulis de fruits rouges			Liégeois au chocolat	
			Repas Végétarien	
lundi 16 février	mardi 17 février	mercredi 18 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février
Vacances scolaires				
Mortadelle et son cornichon	Salade de pousses de soja	Carottes râpées vinaigrette		Salade composée
Salade composée	Salade composée	Salade composée		Tarte au fromage
Émincé de porc sauce curry	Nems	Meunière de poisson et son citron	Menu Cirque	Chili sin carne
Omelette	Samoussas	Pané fromager		
Purée de céleri	Riz cantonnais	Flageolets		Riz
Laitages	Fromages	Fromages		Fromages bio
Fruit de saison bio	Castognoles d'Isabelle	Flan chocolat		Fruit de saison
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Repas Végétarien
	Nouvel an chinois Mardi gras			

Menus du restaurant scolaire de La Rivière de Corps



Menus du 12 janvier au 06 mars 2026



Légende :

Recette d'Isabelle / de
Joé



Produit Local



Produits Bio



Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

lundi 23 février	mardi 24 février	mercredi 25 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février
Vacances scolaire				
Salade composée	Salade composée	Salade verte à l'emmental	Radis noirs râpées vinaigrette	Salade composée
Rosette et ses condiments	Céleri rémoulade	Carottes râpées	Salade composée	Salade niçoise au riz bio
Colin sauce oseille	Steak haché sauce poivre	Croque	Saucisse de toulouse et son ketchup	Poulet basquaise
Quiche au fromage	Steak végétal sauce poivre		Saucisse à la tomate	Galette de lentilles
Épinards	Frites	Végétarien	Lentilles	Choux-fleurs gratiné
Fromages	Laitages	Fromages	Fromages bio	Fromages
Riz au lait de Joé	Compote de pommes et sa cigarette Russe	Corbeille de fruits	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Gâteau marbré de Joé		Crème dessert caramel
		Repas Végétarien		
lundi 02 mars	mardi 03 mars	mercredi 04 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
Saucisson à l'ail	Potage de brocolis	Salade verte et son toast de fromage	Chou rouge vinaigrette	Taboulé
<u>Macédoine de légumes</u>	<u>Soupe à la tomate</u>	Salade composée	Salade d'endives aux lardons	<u>Salade de pâtes</u>
Poisson pané sauce tartare	Lasagnes au boeuf	Sauté de poulet	Spaghettis	Jambon blanc sauce forestière
Nuggets de blé	Lasagnes végétales	Galette de lentilles d'Isabelle	Carbonara végétarienne	Omelette
Épinards		Petits pois carottes		Écrasé de brocolis
Fromage blanc	Camembert		Munster	Vache qui rit
Petit suisse	Tomme noire	Fromages	Carré ligueil bio	Emmental
Fruit de saison	<u>Entremets à la pistache de Joé</u>	Compote de pomme cassis	<u>Gâteau de semoule au caramel d'Isabelle</u>	Fruit de saison
	Entremets chocolat de Joé	Corbeille de fruits	Flan à la vanille	
			Repas Végétarien	